



Martel.
Wein genießen.

Pommard 2017

Grands-Epenots, 1er cru AC
Lejeune



Pinot Noir



2017



Burgund



Côte de Beaune



Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen,
Trüffelgerichte



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



naturnah



13.00 % Vol.



mittelschwerer Wein



Lejeune

Zum Wein

Die Lejeune-Weine von Besitzer François de Pommerol (hat nichts mit dem Bordelaiser Pomerol zu tun) und Schwiegersohn Aubert Lefas beweisen eindrücklich, wie samtig, finessenreich und filigran Klasse-Pommard sein kann. Ganztraubenvergärung trägt zur Komplexität bei. Überraschend in der Palette natürlich die exzellenten Premier-Cru-Lagen.

Aus diesem Grund

Einordnung

Die Lejeune-Weine von Aubert Lefas zeigen eindrucksvoll, finesse-reich und filigran erstklassiger Pommard sein kann. Naturnaher Anbau und Ganztraubenvergärung tragen wesentlich zur Stilistik des Hauses bei. 2022 ist der letzte Jahrgang, der von Aubert Lefas vinifiziert wird. Er geht in Pension. Sein Stil wird weiterleben. Louis de Belleruche übernimmt das Weingut. Der junge Winzer sammelte Erfahrungen bei diversen Top-Weingütern, unter anderem bei der Domaine de Lambrays.

«Sympathischer Familienbetrieb in Pommard.»

— Martel über Lejeune

Impressionen

